

Copyright © 2011 dos autores  
Todos os direitos desta edição reservados à  
FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ / EDITORA

Projeto gráfico  
*Daniel Pose*

Tradução  
*Mayra Fonseca e Barbara Ate Guidalli (cap. 2)*

Revisão  
*Irene Ernest Dias e Marcionillo Cavalcanti de Paiva*

Normalização de referências  
*Clarissa Bravo e Amanda Gomes Bastilo*

Apoio acadêmico-administrativo no Brasil  
*Denise Barros e Janete Romeiro*

Catálogo na fonte  
Instituto de Comunicação e Informação Científica e Tecnológica  
Biblioteca de Saúde Pública

C764 Contreras, Jesús

Alimentação, sociedade e cultura. / Jesús Contreras e Mabel Gracia;  
tradução de Mayra Fonseca e Barbara Ate Guidalli. – Rio de Janeiro :  
Editora Fiocruz, 2011.

496 p. : il. ; tab.  
ISBN: 978-85-7541-219-0

1. Alimentação. 2. Antropologia. 3. Segurança Alimentar e Nutricional.  
4. Cultura. 5. Hábitos Alimentares. I. Gracia, Mabel. II. Título.

CDD - 22.ed. -

2011

Editora Fiocruz  
Av. Brasil, 4036 - 1º andar, sala 112 - Manguninhos  
21040-361 - Rio de Janeiro - RJ  
Tel.: (21) 3882-9039 e 3882-9007  
Telefax: (21) 3882-9006  
editora@fiocruz.br  
www.fiocruz.br/editora

Contreras, J. Garcia, M. Alimentação, sociedade  
& cultura. Rio de Janeiro : Ed Fiocruz, 2011  
p. 192 - 209.

pássaros, miolo de boi, maçã, banana, cerejas, tâmara, pêssego, pistache, aspargos, alcachofras, cebolas, batatas, tomates etc. No período elisabetano, acreditava-se que as ameixas tinham uma virtude afrodisíaca tão grande que eram servidas gratuitamente nos prostíbulos. A origem dessas crenças é difícil de estabelecer. Em muitos casos, em todos aqueles relativos aos órgãos sexuais de animais ou quando as formas de um alimento lembrem o sexo masculino ou o feminino, a razão parecia responder à fala que "*de lo que se come se cria*", ou "do que se come, se cria". Alguns alimentos, tais como o pimentão picante, o *curry* e outros condimentos, estimulam o organismo com eficácia, pelo menos na atividade cardíaca e nas secreções gástricas. A razão profunda da aparente eficácia de grande número de alimentos pode se referir ao fato de que, simplesmente, contribuem para gerar uma sensação de bem-estar, tanto física como mental. Nesse sentido, quase todos os alimentos teriam virtudes afrodisíacas, pois o fato de comê-los isoladamente acelera o pulso, aumenta a pressão sanguínea, eleva a temperatura corporal e, inclusive, às vezes, provoca um pouco de transpiração, mudanças fisiológicas idênticas às que normalmente acompanham o orgasmo.

Com a velhice, parece que o paladar perde sensibilidade e que a necessidade de calorias torna-se menor que na juventude. Na velhice, por outro lado, parece que o interesse pelos afrodisíacos desaparece e o interesse se volta para uma dieta que prolongue a vida. Nesse sentido, também são escassas as crenças relativas ao elixir da eterna juventude ou as considerações sobre diferentes tipos de regime alimentar que conservem a saúde e aumentem a longevidade. Alguns povos se orgulham de ter grande quantidade de longevos e atribuem o fato ao consumo de um alimento em especial. É o caso, entre outros, dos habitantes da região do Cáucaso que dizem que sua longevidade se deve a um produto lácteo parecido com o iogurte.

## Sociabilidade, Ritualidade e Comunicação Social

A comida constitui um meio universal de expressar sociabilidade e hospitalidade. A proximidade ou o estreitamento das relações sociais entre as pessoas pode ser expresso por meio dos tipos de alimentos e refeição que fazem juntas, assim como por sua frequência. Em todas as sociedades, diz Cohen (1977: 218),

A distribuição e o consumo de alimentos é uma expressão de uma variedade das relações sociais: as de proximidade ou distância social, fraternidade e

*status* religioso-ritual, sua ordenação e relação política, laços dentro e entre as famílias etc. A definição dos alimentos, sua distribuição e seu consumo sempre ocorrem em relação a indivíduos em sua condição de detentores de *status* e pertencentes a categorias dentro de grupos institucionalizados.

Em outras palavras, o alimento por si só é usado simbolicamente para representar certas formas sociais e sentimentos pessoais dentro de uma sociedade, que geralmente figuram entre as formas e os sentimentos pessoais importantes na vida do grupo. Assim, observando os contextos sociais específicos e limitados (clã, aldeia, relações de parentesco político, amizade, vizinhança, relações de trabalho etc.) dentro dos quais são empregados simbolicamente os alimentos, pode-se, com frequência, inferir quais são os grupos e relações importantes na sociedade.

Entre alguns povos da Melanésia, a regra de que um homem deve dar parte de sua colheita à irmã, enquanto que sua mulher recebe uma parte similar de seu próprio irmão, nos dá uma ideia da importância de certos laços baseados na descendência por linha materna. Nas sociedades que estão organizadas segundo um sistema de castas, a regra de que os pertencentes a castas diferentes não podem comer juntos indica a importância da distância formal entre as castas, assim como a organização em castas por si mesma. Em relação a isso, quando os alimentos deixam de ser considerados como veículo para a expressão dos sentimentos sociais dentro do grupo (por exemplo, um clã), ou quando são atacadas as proibições referentes ao consumo de alimentos, pode-se supor que estão ocorrendo mudanças significativas na estrutura socioeconômica da sociedade correspondente.

As normas que regulam a distribuição de alimentos dentro de uma sociedade refletem e reforçam as orientações éticas e morais predominantes em tal sociedade. Por exemplo, quando um governo fornece de boa vontade alimentos a pessoas pobres de outras sociedades, mas não dentro da própria sociedade, parece que seus valores dominantes tendem implicitamente a definir a pobreza como uma indicação de fracasso moral, como pecado. Parece supor que se fossem distribuídos alimentos gratuitamente aos próprios cidadãos, a ação seria considerada como recompensa, ou mesmo como aprovação de tal fracasso.

Quase todas as sociedades humanas definem alguns alimentos como aceitáveis em certas circunstâncias, mas inteiramente inaceitáveis em outras. Por exemplo, os alimentos associados ao lazer são normalmente considerados impróprios para as cerimônias ou para as ocasiões rituais. Nas sociedades pluralistas e estratificadas, a maior parte dos alimentos

de produção indígena é consumida por pessoas de todos os grupos; entretanto, em quase todas elas, há alguns alimentos e bebidas que não são universais ou que são consumidos por membros de diferentes grupos em diferentes contextos e situações. Assim, por exemplo, as mesmas bebidas alcoólicas serão tomadas em condições e lugares totalmente distintos por membros de grupos diferentes. Tais definições simbolizam reforçam ao mesmo tempo a consciência de pertencimento e a de separação ou a distância entre os grupos delimitados nas sociedades pluralistas e estratificadas.

Por razões que ainda não estão completamente claras, as maiores crises de transição do ciclo de vida (os ritos de passagem) estão marcadas em quase todas as sociedades pela distribuição e consumo ritual ou cerimonial de alimentos. Uma possível explicação desse costume quase universal está no fato de que cada uma dessas crises de transição (nascimento, matrimônio, morte...; primeira comunhão, serviço militar, estudos, emprego, mudança de trabalho, mudança de residência...) inicia uma alteração significativa nas relações e reciprocidades socioeconômicas, e estaria simbolicamente indicada em exibições, distribuições, empréstimos, intercâmbio de objetos e consumo de alimentos.

Além dessas celebrações ritualísticas por meio da distribuição e do consumo de alimentos, grande número de sociedades celebra acontecimentos históricos ou cerimoniais de acordo com seus sistemas de calendário. Essas celebrações periódicas e fixas estão habitualmente marcadas por consumos ritualísticos de alimentos (como o dia de Ação de Graças ou o costume de muitos norte-americanos de celebrar o Dia da Independência com piqueniques familiares). Os acontecimentos religiosos regulados pelo calendário são celebrados de maneira análoga.

As diferentes formas de comensalidade constituem, também, uma forma primária de convivência extrafamiliar, uma forma de consagrar a vizinhança:

A mesa comum com pratos excelentes ou considerados como os mais saborosos é a forma primária de convivência extrafamiliar. Ao sentarem-se à mesa, aqueles que estão sujeitos aos mesmos afazeres e papéis no decorrer do ano colocam sobre a toalha de mesa a identidade de seus problemas. A essa comunhão simbólica não podem se aproximar com ódios e ressentimentos internos (...). A participação na distribuição de comida vizinha cria um laço místico – inclusive entre vivos e mortos – que une, liga em estreita interdependência, obriga a corresponder, a se

comportar como um vizinho. O comer entre vizinhos marca o princípio de igualdade dos comensais, todos gozam dos mesmos direitos e deveres; premia e move a ação comum, é um incentivo para o trabalho requerido. A comensalidade de vizinhos é sinônimo de festa, de música, canto e dança (...). A comensalidade consagra a vizinhança. (Lisón, 1971: 166-167)

Em alguns povoados do Pallars (Lleida) eram celebradas refeições comunitárias, caldeiradas (carne de porco, feijão, morcela branca, linguiça e arroz), cujos ingredientes eram coletados entre a população. Nessas comunhões comunitárias, podiam participar tanto as pessoas do povoado como as procedentes de outros lugares da região. Os que um dia eram convidados, no dia seguinte eram anfitriões. O equilíbrio gastronômico ficava assegurado, independentemente do fato de que as populações vizinhas, assim como os Kwakwilt com seus *potlachs*, rivalizassem na qualidade dos produtos e na medida das tortilhas com presunto (Fábregas, 1982). Na Inglaterra, um novo vizinho pode ser convidado a tomar um chá com biscoitos (ou café, nos Estados Unidos); os visitantes casuais esperam uma reunião noturna com queijos e vinhos; aos sócios nos negócios se oferece um *buffet*, os amigos íntimos são convidados a se sentarem à mesa e a compartilhar uma refeição completa, enquanto que um coquetel, no qual são oferecidos alimentos sólidos, constitui um ponto intermediário entre a intimidade dos jantares e a distância das “bebidas” (Douglass, 1972; Fieldhouse, 1986). De fato, a comida e a bebida, ainda que se trate apenas de um café com biscoito, constituem um aspecto importante na maioria das relações sociais, formais ou informais.

O ato de compartilhar a comida com outras pessoas indica um certo grau de compatibilidade e de aceitação. A comida é oferecida como um gesto de amizade, e quanto mais elaborada for, maior é a intimidade que expressa ou maior é o grau de estima ou também de interesse. Até certo ponto, pode-se pensar que oferecer compartilhar a refeição própria é ofertar um pouco ou uma mordida de si próprio. Nesse mesmo sentido, se a qualidade e a elaboração dos alimentos oferecidos podem expressar o grau de intimidade na amizade, também é certo que a grande intimidade pode ser expressa justamente com o contrário: somente às pessoas de muita confiança, parentes próximos ou amigos íntimos, pode-se oferecer “qualquer coisa”. Esse gesto pode ser apreciado como uma expressão dessa confiança, de sinceridade nas relações. Assim, dada a intimidade que se supõe no ato da comida, em muitas sociedades camponesas foi considerada uma norma de boa vizinhança e de cumprimento obrigatório não fazer visitas sem aviso prévio no horário das refeições e, no caso em

que houvesse alguma necessidade, enviar uma criança pequena para dar o recado.

Era muito comum, principalmente nos lares dos países europeus, ter sempre algum tipo de alimento e de bebida, geralmente vinhos doces, licores e massas ou doces para oferecer a visitantes ocasionais. Além disso, recusar alimentos quando esses são oferecidos pode ser considerado como uma recusa à amizade. Aceitar um convite para uma reunião social e, depois, recusar a comida eventualmente oferecida é considerado uma conduta inaceitável nos Estados Unidos.

A comida e a bebida são, pois, um presente de aceitação universal, em todas as culturas e em todas as classes sociais. Por meio do presente de comida pode ser expressa uma enorme variedade de relações e de emoções: parentesco, compromisso, simpatia, gratidão. Na língua catalã, existe um refrão que diz "*El que es paga en diners es paga en dinars*" (o que se paga com dinheiro, se paga com comida). Na medida em que o dinheiro constitui um meio universal de transformação, esse refrão atribuiria à comida a possibilidade de cumprir essa mesma função, a de meio universal de transformações, de relações.

Assim, por exemplo, entre os bosquimanos Kung (Marshall, 1961), caçadores-coletores da África do Sul, as partes de um grande animal que foi caçado são distribuídas pelo acampamento em várias fases. Inicialmente, é dividida entre os caçadores participantes da caçtura. Esses, por sua vez, a dividem da seguinte forma: a primeira obrigação de um homem é com os pais de sua mulher; ele deve lhe dar o melhor que tem em porções tão generosas quanto for possível, sem esquecer com isso outras obrigações primárias, como as que tem para com seus próprios pais, com sua esposa e com sua prole (toda essa gente cozinha a carne em separado). É reservada uma porção para si mesmo, da parte que teria que dar ao conjunto de seus irmãos e aos de sua esposa se estiverem presentes no acampamento, e a outros parentes e amigos que estiverem presentes. Todos que recebem carne, por sua vez, em outra fase, devem reparti-la entre seus pais, sogros, esposa ou esposo, prole, irmãos e outros. A carne pode estar cozida e as quantidades podem ser pequenas. Os visitantes, inclusive, ainda que não sejam parentes próximos, recebem carne de pessoas que visitam.

Entre os agricultores, a reciprocidade segue caminhos distintos daqueles dessa reciprocidade generalizada própria dos caçadores-coletores e está mais circunscrita às relações de parentesco. Os Bemba (Richards, 1939), população de agricultores da África Central, dizem que "alimento" é aquilo a que os parentes têm direito, e que "parentes" são aqueles que

proporcionam alimento ou recebem sua parte do alimento de outro. Se as colheitas de um indivíduo são destruídas por alguma calamidade, imprevisível, ou se o que plantou for insuficiente para suas necessidades, seus parentes, em seu próprio povoado, o ajudam com sacos de grão ou lhe dão de comer. Mas, se toda a comunidade sofreu da mesma desgraça — por exemplo, se uma nuvem de gafanhotos arrasou os campos —, cada família busca o socorro dos seus parentes que vivem em outra área, na qual o alimento não seja tão escasso.

Na realidade, todas as sociedades camponesas institucionalizaram formas de "ajuda" e, em boa medida, as ritualizaram até o ponto de praticar a distribuição de alimentos inclusive quando tal distribuição não pretende socorrer nenhuma necessidade relativamente urgente. Assim, por exemplo, nas sociedades camponesas da Europa, América ou Ásia, durante todo o ano, há uma série de trabalhos que, por sua urgência, por sua importância ou por circunstâncias particulares que podem afetar alguma casa, exigem, em maior ou menor medida, a ajuda dos vizinhos. Normalmente, a ajuda recebida é devolvida em outra ocasião igual ou parecida, e da mesma forma. Em todas as ocasiões, a ajuda recebida dos vizinhos precede a oferta de uma refeição, mais ou menos abundante, segundo as características do trabalho recebido. Nessa situação, a música e a dança para os jovens também estão incluídas. Em Tapia de Casariego, Astúrias, nas refeições oferecidas pela casa que recebia ajuda, a comida "tinha que sobrar" (Valdés, 1976). No dia seguinte, o que havia sobrado era levado e acrescentado ao que a próxima casa a receber a ajuda dos vizinhos estava preparando. Por essa razão, disse Valdés, as casas que mais gasto tinham eram as que iniciavam e as que terminavam o turno, pois o último dia da comida tinha que ser "mais especial". Nessas ocasiões, cada casa oferecia o melhor, a comida "de festa", "o que nunca se come, tudo do melhor". As casas reservavam uma parte de sua produção, a de maior substância. Eliminavam-na de sua alimentação comum e a separavam para a festa comunitária. A festa, a comida comum, supõe um gasto público, e nessa mesma medida supõe os meios materiais de existência da mesma sociedade, já que transforma em comunitário, em social, uma parte do próprio consumo.

Nas diferentes formas de comensalidade entre vizinhos, tal como considera Bonmain (1981) em estudo realizado em uma comunidade camponesa dos Pireneus franceses, a comida é um "agradecimento" e não um "pagamento", pois tal refeição não encerra, não conclui a relação, entre a casa que recebe a ajuda e as casas que a oferecem; ao contrário, podemos dizer que a "alimentam" para que continue viva. De fato, a

refeição compartilhada consagra e fortalece os laços criados pelo trabalho. Desse modo, os aspectos do trabalho, solidariedade, convivência, amizade... remetem um ao outro, e assim são mantidos. Como indica Lisón (1971), a pergunta "quem convida quem?" deveria ser precedida da pergunta "quem ajuda quem?". Quando uma nova família se instala, os vizinhos vão ajudá-la e recebem o agradecimento sob a forma de um jantar. Assim, a nova casa passa a fazer parte do sistema de comida e troca de préstimos. Não há cálculo a respeito, e essa mesma gratidão é encontrada nos jantares e lanches que são oferecidos. Mas os alimentos oferecidos respondem, também, a um código: oferece-se apenas o supérfluo (café e biscoito ou bolos caseiros) ou o luxo (aves, carnes cozidas, sobremesas), mas nunca aquilo que poderia lembrar a necessidade (uma refeição comum), o cotidiano ou uma transação econômica. Desse modo, tenta-se manter e reproduzir a ideologia igualitarista das relações de vizinhança. Essas relações de vizinhança são regidas por quatro princípios, sempre presentes, ainda que nunca formulados de forma explícita:

Em primeiro lugar, o mais conhecido, o da *alternância sucessiva* nos intercâmbios de bens. Desvincula-se das relações de ajuda mútua, ainda que delas não se suprima. Recebe-se o primeiro fruto da horta da vizinha, se voltará a dar" — expressão que contém a ideia de que não se 'devolve', já que cada um dá na sua vez, o último fruto a ser oferecido é aquele que o vizinho não tenha: frutos do outono, saladas no inverno, ovos no momento em que as galinhas não botam, um pato se o vizinho só tem peru (...). O segundo princípio refere-se à *natureza* e ao *valor* da doação. Colocam-se em circulação os bens que são qualitativamente importantes, mas cujo valor em termos monetários é menor (...). Corolário desse princípio é o da *igualdade* dos bens e dos serviços trocados (...). Último princípio, o da *oportunidade* de recorrer ao vizinho. Três parâmetros entram em jogo, então: a proximidade, a permanência das relações entre famílias (o que chamam de amizade) e a natureza do serviço. (Bonnain, 1981: 172-173)

Comentaremos muito rapidamente um último aspecto: o papel social da bebida. Hunt e Satterlee (1985) estudaram os usos e as ocasiões sociais da bebida em um povoado inglês e observaram atentamente as relações sociais de vizinhança e comunitárias que se desenvolveram em torno do *pub* (abreviatura de *public house*). O *pub* e o bar são lugares de reunião de profunda significação social, ainda que com particularidades distintas segundo os países e as épocas às quais façam referência. Na realidade, considerando as práticas de diferentes culturas, o certo é que

existe um consumo generalizado de substâncias que, em maior ou menor medida, são excitantes e podem provocar alterações da personalidade. De todas elas, sem dúvida alguma, o consumo de álcool é o mais disseminado. Dentro de cada sociedade, a ingestão de bebidas alcoólicas tem suas próprias regras e significados. À parte o valor nutritivo que, em determinadas ocasiões, a bebida pode apresentar, como no caso do altíssimo consumo de cerveja por parte dos jivarsos de um dos afluentes do Amazonas, queremos nos referir, fundamentalmente, a seu valor social. Um caso extremo seria o dos Camba, índios do leste da Bolívia (Farb & Armelagos, 1985), pois parecem ser a população mundial que consome a maior quantidade de álcool *per capita*. A bebida que ingerem é o resultado de uma destilação da cana-de-açúcar que alcança os 89 graus de álcool etílico. Os Camba não atribuem nenhuma consequência nefasta ao consumo dessa bebida, dizem não apreciar o gosto e que a tomam pelo estado de embriaguez que produz. Começam a se iniciar na bebida aos 12 anos de idade. Suas "sessões" podem se prolongar por todo um fim de semana. Os Camba jamais bebem sozinhos, e compartilham um mesmo copo entre todos. Isso pode permitir pensar que a motivação da bebida é social, pois também não dispõem de nenhum outro meio para expressar o que lhes é comum. Essas festas proporcionam um pretexto para viver uma relação social intensa e, em boa medida, as embriaguezes são fruto do fato de que não se pode recusar beber outro copo nem artiscar ser suspeito de falta de senso social.

Os Camba não são o único exemplo de que o comportamento do bebedor é determinado, em boa medida, por padrões culturais próprios. De fato, para citar somente alguns casos, os padrões de bebida dos judeus, de italianos, dinamarqueses ou irlandeses são profundamente diferentes. É preciso buscar as razões na própria história desses povos e no que a bebida significou para cada um deles. Assim, por exemplo, a relação dos irlandeses com o álcool é antiga e se converteu em parte integrante de seus comportamentos culturais. Como os primeiros álcoois foram administrados para o tratamento de diversas desordens físicas e mentais, seu gosto, que a maioria considerava desagradável em um primeiro momento, acabou sendo aceito. As bebidas fortes acabaram sendo sinônimo de hospitalidade, sem que quase nunca estivessem associadas com alimentos, como ocorre em outras sociedades europeias. Os numerosos períodos de jejum que os irlandeses respeitavam durante o ano envolviam apenas os alimentos sólidos, e os que sentiam fome durante o jejum estavam autorizados a beber. Ainda assim, uma longa história de provisões incertas de alimentos e terrível escassez contribuíram para os

costumes irlandeses em matéria de bebida. Pode-se dizer que, como medida de proteção, os irlandeses adotaram um modo cultural caracterizado por uma tendência a comer irregularmente, jejuar voluntariamente e por sentimentos de vergonha por não disporem de bons alimentos para serem oferecidos quando era necessário ser hospitaleiro. Nessas circunstâncias, com o álcool procurava-se garantir, além da satisfação social e psicológica de ter algo que oferecer, as calorias habitualmente proporcionadas pelos alimentos em outras sociedades. Longe de condenar o álcool, a maioria dos irlandeses lhe atribuíram, durante muito tempo, um valor terapêutico, persuadidos pelo fato de que ele os protegia contra o frio úmido de seu país. Assim, não surpreende que o abuso das bebidas alcoólicas tenha sido considerado com certa tolerância e que a embriaguez só fosse condenada quando colocava em perigo os recursos da família.

A alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral. A festa exige uma alimentação determinada, e uma comida específica, por sua vez, pode "fazer a festa". A palavra "festa" refere-se a uma ocasião especial, geralmente de caráter público, apesar de também se poder falar em festas "familiares", durante as quais a comida é consumida, tanto em qualidade como em quantidade, de maneira diferente daquela dos dias normais. Geralmente, os alimentos consumidos durante as festas são mais "raros", no sentido de menos frequentes; são de alta qualidade, pelo menos comparativamente; são mais difíceis de preparar e requerem mais tempo; e, geralmente, são mais caros. Em determinadas ocasiões, trata-se de alimentos que por si sós simbolizam ou denotam a festividade, e podem fazê-lo independentemente das características anteriores. Por exemplo: as castanhas e as batatas-doces consumidas nas festividades de Todos os Santos e do Dia dos Mortos, os torrões no Natal, as tortilhas e outros próprios da quinta-feira posterior ao Carnaval, determinadas rosca e bolos da festa de São João, os ovos de Páscoa etc.

As festas costumam ser celebradas, não importa o tipo de sociedade, por muitas e diferentes razões. Por exemplo: a celebração de um evento religioso particular (Natal, Páscoa, Ramadã, Ação de Graças, Yon Kippur etc.); celebração da colheita ou do plantio; oferecimento aos deuses em razão dos solstícios de verão ou de inverno; homenagem aos antepassados mortos; festas de iniciação, festas patronais etc. A lista poderia ser

interminável. Como se vê, existem festas seculares e festas religiosas, e as que formam parte de celebrações mais gerais. Às vezes, as festas são celebradas em momentos dos ciclos da vida, do cosmos ou das sociedades, ou dos seres que formam parte delas; as mesmas festas podem, inclusive, ser um reflexo de uma determinada cosmovisão e/ou de uma determinada percepção da própria história. Momentos como o nascimento, o matrimônio e a morte referem-se a indivíduos, povos ou mesmo à natureza ou alguma de suas partes, são comuns e cíclicos, e suscetíveis de serem festejados. Resumindo, poder-se-ia considerar quatro grandes tipos de festas: as 'ecofestas', relativas a celebrações de acontecimentos astronômicos ou estacionais e que, frequentemente, são associadas a rituais ancestrais orientados para assegurar o controle sobre o fornecimento de comida; as 'teofestas', que celebram acontecimentos religiosos e, muitas vezes, estão associadas com as ecofestas (por exemplo, solstício de inverno; ou as festas de Carnaval, antessala da Quaresma, o ciclo do Natal, que celebra o nascimento de Jesus Cristo, assim como o equinócio da primavera). Muitas festas têm origem agrária ou pastoril, mas, segundo a expansão das grandes religiões dominantes, foram associadas a acontecimentos diversos ou a deuses determinados, perdendo, em boa medida, seu caráter sazonal. Ao mesmo tempo, são instituídas novas festas, sem relação com as lógicas agrárias e suas pautas de calendários sazonais. Assim, são celebrados acontecimentos da história do próprio país, município, com a intenção de estabelecer coesão comunitária e identidade "nacional", local ou regional. Essas seriam as festas 'seculares'. Uma última categoria seria a das festas ou rituais pessoais, ou 'familiares', dentro das quais poderiam ser incluídos os nascimentos, casamentos, aniversários e outros ritos de passagem próprios das diferentes sociedades. Todos esses acontecimentos festivos supõem uma correlação gastronômica. Uma possível explicação desse costume quase universal é que cada uma de tais crises de transição (nascimento, matrimônio e morte) indica uma alteração significativa nas relações e reciprocidades socioeconômicas e são indicadas, simbolicamente, por exhibições, distribuições, préstimos, intercâmbios de peças de roupa e consumo de alimentos (Cohen, 1977).

Vejamos uma ilustração da maioria desse tipo de festas ou celebrações com suas correspondências gastronômicas no exemplo do calendário social da sociedade judaica medieval, pois o conjunto das práticas culinárias e alimentícias foi, e continua sendo, uma das expressões mais precisas dos elementos socioculturais de identificação das

comunidades hebraicas. Provavelmente, os rituais próprios do calendário litúrgico forjaram as dimensões sagrada, humana e histórica ao compasso da diáspora, pois os judeus não acederam aos recursos do Estado onde se estabelecera.

#### Quadro 11 – Os ritos alimentares do calendário festivo judaico

##### FESTAS RELIGIOSAS

**Shabbat.** Evoca o repouso do Senhor. Para esse dia, são lavadas e trocadas a vasilha e a toalha de mesa, como símbolo de regeneração. A Mishna enumera 39 atividades proibidas para o dia de sábado (cocção de alimentos, sacrifício de animais, amassar a farinha, acender fogo: para esse dia, portanto, é preciso cozinhar na véspera). O Hamin (sopa dos judeus) é o principal prato do sábado.

**Rosh Hashanah.** Primeiro dia da lua de setembro (relembra a descida de Moisés do Monte Sinai). Comem-se maçãs cobertas de mel com a intenção de compartilhar um “ano doce”, acompanhadas por todo tipo de tâmaras, romãs, grão-de-bico, doce de nozes, peras e outros vegetais. Tudo isso é símbolo de fertilidade.

**Yom Kippur.** É o jejum por excelência. É momento de confiança, penitência e reconciliação. Comemora a identificação do povo judeu com Deus (é a culminância dos dez dias de penitência que se iniciam com o Roch ha-shanah). A casa é arrumada com panos limpos e novos. A celebração começa com a ceia da vigília. Essa ceia deve ser muito leve. São preferidas as aves, as galinhas ou os frangos. São descartadas as bebidas alcoólicas, as especiarias como o agafão ou a pimenta, por serem excessivamente “quentes” e “secarem” o paladar.

**Soukkoth.** A “festa dos sacrários”, cinco dias depois do Yom Kippur, evoca a proteção que Yahvé dispensou a seu povo na fuga do Egito. A ação de graças é realizada com frutos da terra, doces e vinho, tinto ou branco.

**Pourim.** Festa da rainha Esther. Relembra uma situação de perigo iminente. Tem sua origem na libertação que o rei persas concedeu ao povo de Israel. O jejum interrompe a vigília com um jantar à base de galinha e ovos com salssina. Bebe-se vinho, quase até a embriaguez. São confeccionados distarces e é uma ocasião para oferecer bolos e doces.

**Pessah.** A páscoa. Dura oito dias, durante os quais são relembradas as setes pragas do Egito e celebrada a libertação da opressão faraônica. O pão sem fermento é o alimento mais característico, assim como as pastas de amêndoas e grão-de-bico caramelizados. O pão e o aipo são símbolos de tristeza, enquanto a alface é de alegria. A refeição pascoal começa, na primeira noite, com um jantar composto por uma salada de aipo e alface com vinagre, ou com pratos de legumes e ovos com mel. No fim da Páscoa, os judeus davam a suas famílias e amigos pão ázimo e, ao mesmo tempo, recebiam queijos, ovos, guloseimas, rabanete, alface, amêndoas etc.

##### AS ETAPAS DA VIDA

**Entrada na vida e na sociedade:** o doce. O nascimento, sobretudo de um menino, é um dos maiores acontecimentos. São preparados pratos especiais (galinha, bolinho, arroz ao azeite e mel) antes da apresentação do menino. A cerimônia das fadas (derivação do hebreu *bessorah*) era feita em honra do recém-nascido na sétima noite depois do nascimento e, no caso de um homem, antes da circuncisão.

**O banquete nupcial:** o peixe e a fertilidade. A almosana, prelúdio das celebrações nupciais, começava no sábado à tarde e antecedia a semana nupcial. A assistência era majoritariamente feminina. Eram repartidas bebidas e bolos. A família do noivo enviava a seus parentes e aos da noiva pães de sésamo antes da cerimônia religiosa. O banquete nupcial era celebrado no início da noite, em companhia dos íntimos e de quem tivesse oferecido um presente. Antes, podia-se oferecer uma pequena recepção na qual eram servidas guloseimas como as tarales, biscoitos em forma de bragaletes à base de farinha, azeite e açúcar. Ainda hoje, entre os sefardistas, as mães dos noivos colocam bolinhos e bombons debaixo da almofada do leito nupcial para que os recém-casados “adocem a boca”. Depois do casamento, houppa, começa a semana dos festejos. O marido recebe os visitantes com rosquinhas e tarales preparados durante vários dias de antecedência por sua mãe. Para concluir a semana do casamento, algumas comunidades celebravam o dia do peixe. O marido ia ao mercado para comprar uma boa variedade de peixes. Colocava-os em uma bandeja no chão e saltava três vezes por cima dela ao mesmo tempo que seus parentes e vizinhos o animavam a ser tão fértil como os peixes. Antes que a bandeja fosse retirada, os assistentes depositavam moedas para a cozinheira.

A alimentação constitui, também, um sistema de comunicação (Barthes, 1961a; Douglas, 1982), na medida em que é não apenas uma coleção de produtos, sujeitos a estudos estatísticos ou nutricionais, mas também um complexo sistema de signos, um corpo de imagens, um protocolo de usos, de situações e de comportamentos próprios. Segundo Barthes (1961b), os fatos alimentares são encontrados nas técnicas, nos usos, nas representações publicitárias, na economia e, também, nos valores, nos preconceitos e nas atitudes de uma determinada população.

A necessidade de alimentos sempre foi fortemente estruturada. Substâncias, técnicas, usos... entram em um sistema de diferenças significativas no qual está baseado o sistema de comunicação que constitui a alimentação. E se a alimentação constitui um sistema, quais podem ser suas unidades significativas? Para averiguar-lo, diz Barthes (1961a), é necessário proceder a um inventário de todos os "fatos alimentares" da sociedade (produtos, técnicas e usos) e submetê-los, em seguida, à prova de comunicação; ou seja, observar se a passagem de um fato a outro produz uma diferença de significação. Por exemplo, a passagem do pão "em barra" para o pão de miolo - "bolo" - pode levar a uma diferença de significado: vida cotidiana / recepção (é difícil imaginar um banquete com qualquer tipo de pão cortado em fatias no lugar de pães individuais). Ainda assim, a passagem do pão branco ou "normal" para o pão "integral", hoje em dia, corresponde a uma transformação de significados sociais: paradoxalmente, o que foi o pão da guerra (da Guerra Civil Espanhola) ou pão "preto", hoje se converteu em pão "integral" e passou a ser sinal de refinamento. Também as diferentes formas de cocção e, também, o fato de que um mesmo produto constitui a totalidade do prato ou apenas uma guarnição pode supor diferenças significativas em termos de maior ou menor adequação a este ou àquele contexto. Assim, por exemplo, a batata cozida não seria um produto "adequado" para constituir um primeiro prato oferecido em um jantar com convidados, mas sim como o "acompanhamento" de um peixe. Assim, as diferentes variedades de pão, as formas de cocção da batata e o fato de ser o prato ou guarnição podem constituir unidades significativas.

Dado o significado simbólico dos alimentos, torna-se fácil, então, identificar as pessoas segundo o que comem; do mesmo modo como as pessoas, por si próprias, se identificam ou "se constroem" por meio da comida, tal como analisaram Chiva (1979) e Fischler (1985).

Mediante determinados usos e preferências alimentares, um indivíduo se identifica com um determinado grupo social, étnico ou etário. Já foi dito, por exemplo, que a *junk-food* é uma forma de comer que

pode identificar adolescentes em relação aos adultos; da mesma maneira que se pode identificá-los, também, por meio de uma determinada forma de vestir, de falar e dos lugares que frequentam. Podia-se pensar, então, e certa publicidade pareceria atestá-lo,<sup>14</sup> que existe uma forma jovem de comer. Ainda assim, com um determinado comportamento alimentar, um indivíduo pode expressar sua vontade de integração em um determinado grupo social. Packard (1959) relata um caso muito significativo que expõe, ao mesmo tempo, a diversidade de usos alimentares entre diferentes grupos étnicos e diferentes classes sociais. Trata-se de um jovem nascido e criado no seio de uma família pobre de origem italiana. Como tal, disse Packard, foi educado com o *salsichão*, a *pizza*, os *espaguetes* e o *vinho tinto*. Depois de completar seu ensino secundário, mudou-se para Minnssota e começou a trabalhar em acampamentos, onde, ansioso por ser aceito entre seus companheiros, aprendeu rapidamente a preferir a carne de vaca, os feijões e a cerveja, afastando-se de toda a comida italiana. Mais tarde, chegou a uma fábrica de Detroit e tornou-se um jovem e promissor executivo. Nesse papel, moldou-se cultivando os alimentos e as bebidas favoritas dos jovens executivos: o *steak*, o *whisky* e o peixe. Finalmente, ganhou a aceitação da classe superior da cidade. Então, ganhava a admiração das pessoas dessa elite recordando seu conhecimento da comida italiana e oferecendo-lhes, com a ajuda de um criado, autênticos produtos italianos tais como *salsichão*, *espagete*, *pizza* e *vinho tinto*.

Como se vê, compartilhar hábitos ou preferências alimentares proporciona um certo sentido de pertencimento e de identidade. Assim, seria possível dizer que a comida alimenta, também, o coração, a mente e a alma. Em um artigo intitulado "American culture and food habits", Jerome (1979) afirma que as pessoas comunicam o que são por meio de seus comportamentos e preferências alimentares. Nos Estados Unidos, disse Jerome, a alimentação expressa temas culturais básicos ou recorrentes que são, entre outros: o 'individualismo', expresso pelas escolhas individuais que se pode fazer entre os milhares de alimentos oferecidos nos supermercados; ainda que se trate de pequenas variações sobre um mesmo tema; o 'pluralismo', expresso pela multiplicidade de cozinhas étnicas diferentes e de estabelecimentos comerciais nos quais se pode adquirir esses produtos (chineses, gregos, italianos, mexicanos etc.); assim como nas múltiplas e diversas influências étnicas recebidas pela "cozinha americana"; o 'ócio', destacado pelo incremento na utilização

<sup>14</sup> Uma campanha publicitária da Coca-Cola veiculada em princípios dos anos 90 do século passado era acompanhada do slogan "Comer jovem é assim".

de restaurantes para comer fora de casa, assim como pela popularidade da conveniência da *fast food* ou "comida rápida" e do *take away* ou "comida para levar"; e a 'juventude', exibida, particularmente, por meio das chamadas *health foods* ou "comidas saudáveis".

Todas essas questões, relativas à alimentação como sistema de comunicação e, especialmente, como veículo para expressar uma determinada identidade, podem ser observados, para o caso das sociedades de consumo, analisando-se a publicidade. Para Barthes (1961a, 1961b), um olhar sobre a publicidade da alimentação permite considerar diferentes grupos de temas, dos quais neste momento nos interessa destacar dois:

1) A 'função recordatória' da alimentação: a alimentação permite ao indivíduo integrar-se cada dia a um passado nacional: as técnicas (preparação, cocção, fritura, assado etc.) têm uma espécie de virtude histórica, vêm de longe. A questão histórica, tão frequente na publicidade, move dois tipos de valores diferentes: a) uma tradição aristocrática ("dinastias" de fabricantes, por exemplo); e b) a sobrevivência "saborosa" de uma antiga sociedade rural (assim, é mantida a lembrança do torrão, inclusive na vida moderna da cidade: "feito em casa", "como em casa", "como a avó fazia" etc., tudo isso complementado com imagens mais ou menos rústicas ou bucólicas de ambientes rurais, assim como na exibição de técnicas manuais tradicionais ou artesanais etc.);

2) O conjunto de valores ambíguos, somáticos e psíquicos, reunidos em torno do conceito de 'saúde'. A saúde é vivida com base na alimentação, sob a forma de "disposições", que implicam a aptidão do corpo para enfrentar um certo número de situações mundanas. Essas disposições partem do corpo, mas o ultrapassam: a) a "energia" (o açúcar, alimento "obrigatório": "o cérebro necessita de açúcar"; a margarina, "base dos músculos sólidos"; o café, "que diminui o cansaço" etc.); b) o "descanso" (a água mineral, o suco de fruta, os refrigerantes, outra vez o café etc.); c) o "ânimo", a "evolução" ("*carbats*", "bebidas alcoólicas" etc.). Todas essas considerações permitiriam destacar, além disso, a função psicológica dos alimentos.

Mas, por outro lado, a alimentação é caracterizada pela polissemia, a qual, por sua vez, caracteriza uma certa "modernidade alimentar". Antes, a alimentação "indicava", de forma positiva, organizada, apenas as circunstâncias festivas; Hoje, ao contrário, todas as situações têm a "sua"

alimentação. O trabalho, por exemplo, requer uma alimentação energética e leve que é concebida como o próprio signo (e não somente como o auxiliar) de uma participação ativa na vida moderna. Assim, o *snack* não apenas responde a uma necessidade nova, mas também dá a essa necessidade uma certa expressão teatral, converte quem os consome em "homens modernos", em "executivos" com poder e controle sobre a extrema rapidez da vida contemporânea. O *snack* representa, também, uma modificação particular, regida não pelo afã de confraternizar, mas sim

pelo afã de economizar. De economizar tempo, é claro. Essa nova categoria de comida desenvolve seu próprio rito e sua própria gestualidade (...) O *self-service* funde em uma mesma pessoa duas funções diferentes: a de garçom e a de comensal (...) Economia de tempo, economia de mão de obra. O *self* se decanta até a produção de comensais em cadeia. Comensais que devem fazer fila, ter os equipamentos necessários, e avançar de forma disciplinada. Esse fato transforma profundamente os prolegômenos da comida e introduz uma nova gestualidade (...). A consideração do restaurante *self* permite a introdução de um novo tema: a comida, que quando inscrita no tempo do ócio tende a estabelecer laços de relação, quando tem lugar dentro do tempo da produção adota formas que favorecem o isolamento e, inclusive, a incomunicação e falta de solidariedade. (Fábregas, 1982: 58-61)

Também no tempo do trabalho, mas em um sentido diferente do anterior, encontramos as "comidas do trabalho, ou o "almôço de negócios", inclusive comercializado sob a fórmula de menus especializados. Esse tipo de almoço, ao contrário do que acontece com o *snack* ou com o *self-service*, exige o conforto e a duração das sobremesas e permite vislumbrar a subsistência do vestígio mítico do poder da conciliação que sempre teve a comensalidade. Por essa mesma razão, possivelmente, mantém o valor gastronômico das refeições (uma necessidade tradicional), utilizando esse valor como um fermento de euforia para facilitar as transações comerciais. Como diz o refrão: "O que presentia bem vende se o que recebe o entende".

Assim, como vemos, a alimentação serve não apenas para nos indicar determinados temas ou questões, mas também indica "situações", ou seja, "um modo de vida". Alimentar-se é uma conduta que se desenvolve além de seu próprio fim, que substitui, resume ou denota outras condutas, e é nessa medida que constitui um signo. A atividade, o trabalho, o esporte, o esforço, o estudo, a festa, o descanso, o ócio etc., cada uma

dessas situações tem sua própria expressão alimentar. Convidar para um churrasco, por exemplo, é um convite para algo mais do que ingerir determinados alimentos cozidos de uma determinada maneira. Um churrasco supõe um ambiente determinado, de certa informalidade e camaradagem; exige uma forma de vestir, ou não a exige etc.

De fato, a atualidade é caracterizada por uma expressão extraordinária do campo associativo da alimentação. Esta incorpora uma lista cada vez maior de situações particulares. Essa adaptação, em geral, é feita em nome da "higiene" e de um "viver melhor". Mas, na realidade, o alimento também se encarrega de significar a situação na qual é usado. Tem, ao mesmo tempo, um valor nutritivo e um valor protocolar. E, precisamente, esse valor protocolar está cada vez mais desenvolvido, em detrimento do valor nutritivo. Pode-se dizer que, em nossa sociedade contemporânea, a alimentação tende, sem cessar, a se transformar em "situação", de tal modo que perde em substância e ganha em "função". A sociedade contemporânea está organizando o sistema significativo de sua alimentação em torno de dois grandes polos. Por um lado, a atividade ou atividades em geral, e não o trabalho. E, por outra, o ócio, e não mais a festa. Tudo isso mostra, se necessário, até que ponto a alimentação é um sistema orgânico, organicamente incorporado a um tipo definido de sociedade: nesse caso, a sociedade industrial e de consumo (Barthes, 1961a) que, como diz Ascher (2005), não para de inventar formas de alimentação suscetíveis de contribuir para o aumento da autonomia, da independência, da intimidade ou da *privacy* dos indivíduos; ao mesmo tempo que as formas comunitárias das comidas são, praticamente, cada vez menos inevitáveis, pois, constantemente, a sociedade questiona o modelo das relações interindividuais: torna possíveis as distâncias, as separações, os descompromissos mas, também, os encontros, as reuniões e os novos compromissos. Graças aos meios de comunicação e de transporte e à elevação do nível de vida, os casamentos, batizados, as comunhões... converteram-se, nas cidades, nos grande acontecimentos festivos que antes se davam no meio rural. Com o aumento da esperança de vida e a coexistência de três, ou até quatro, gerações, essas reuniões (juntamente com os aniversários e intercâmbios natalinos) tomam proporções crescentes que animam os donos de restaurantes e os hoteleiros. A importância dos aniversários aumenta também tanto entre os menores como entre os mais velhos e anciãos, com os bolos, bebidas, presentes e manifestações de amor filial e entre parentes. Multiplicam-se, por isso mesmo, os brindes nos espaços de trabalho, suscitados e organizados tanto por colegas como por chefes e colaboradores para

festejar um acontecimento local (uma saída, uma chegada, uma promoção etc.) ou para celebrar no lugar de trabalho uma festa geral. Por sua vez, associações, clubes e outros tipos de entidade celebram também por motivos diversos. Definitivamente, a sociedade contemporânea se caracteriza por uma proliferação festiva de caráter profano, mas em que, como nas festividades religiosas de outrora, pequenas ou não, experiências alimentares compartilhadas continuam sendo um acompanhamento imprescindível.